

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

ROSACATARRA

Area di produzione:	Aree rurali ubicate nell'area del Pollino.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tavolo spersore in acciaio inox o in legno (matterello, padella a fondo ovale, cucchiara grigliata, rotella taglia pasta dentata, cucina munita di fornello (preferibilmente su fuoco a legna).
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Mescolare gli ingredienti ed impastare il tutto senza acqua, far riposare la pasta per circa venti minuti, successivamente "laganare" l'impasto con il matterello, si comprime energicamente fino a realizzare la "lagana", un tipo di superficie schiacciata a forma circolare, con diametro intorno ad un metro e spessore di alcuni millimetri. Si taglia la "lagana", con le rotelle, suddividendola in tante strisce lunghe rettangolari, larghe due centimetri, con incisione al centro. Intrecciare le singole strisce su sé stesse, quindi darle la forma e friggerle, possibilmente su fuoco a legna, nelle apposite padelle in abbondante olio d'oliva bollente per circa sei/sette minuti, quindi toglierle dalla padella con l'apposita cucchiara.
Caratteristiche del prodotto finito:	Il prodotto finito è un dolce ovale a forma di una rosa spanpanata, cioè con le foglie aperte a mò di chitarra, il colore giallo oro, la consistenza molto croccante. Viene consumato freddo.
Periodo di produzione:	Durante tutto l'anno, con punte massime nel periodo delle festività Natalizie, Pasquali e carnevalesche.
Riferimenti storici:	Dolce tipico, consumato nelle famiglie contadine in occasione delle festività Natalizie, Pasquali e cerimonie matrimoniali. Per la preparazione venivano giornalmente conservate le uova, fino al raggiungimento del quantitativo necessario alla preparazione delle rosacatarre.